

おなかで増えるビフィズス菌BifiX入り「BifiXヨーグルト」ブランド通信

BifiXヨーグルトとは

BifiX（ビフィックス）ヨーグルトは生きて腸まで届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXと、発酵する食物繊維イヌリンが入ったヨーグルトです。

◆BifiXヨーグルトの思い：

江崎グリコは、腸の健康が長く元気でいられるカラダづくりにつながると考え、大腸内の善玉菌の代表格であるビフィズス菌の研究に力を注いできました。

BifiXヨーグルトでは、その研究の賜物である「生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiX」と「ビフィズス菌を元気にする食物繊維イヌリン」を配合し、腸からカラダの健康をサポートしたいという思いで活動しています。



BifiXヨーグルトの歴史

1999年 BifiXヨーグルトの前身となる、「朝食ヨーグルト」誕生

2003年 朝食ヨーグルトがビフィズス菌を訴求したヨーグルトとしてリニューアル

2008年 商品にビフィズス菌BifiXを配合

2009年 3個パック発売

2010年 フルーツ味の大容量品を発売し、売上増

2013年 商品名が「朝食プロバイオティクスヨーグルトBifiX」へ
ドリンクタイプ発売

脂肪ゼロ発売

2014年 商品名が「朝食BifiXヨーグルト」へ

2016年 商品名が「BifiXヨーグルト」へ

2017年 「甘くないプレーン」発売

2019年 商品に食物繊維イヌリンを配合



2009年 3個パック



2010年
りんご・ブルーベリー・ストロベリー



1999年

2003年

2008年

2013年
脂肪ゼロ・ドリンクタイプ

2014年

2016年

2017年
甘くないプレーン

BifiXヨーグルトは1999年に誕生した「朝食ヨーグルト」が前身です。社内でビフィズス菌の研究が進み、**2008年には生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXを配合しました。**2013年のリニューアル時に、商品名に初めて「BifiX」がつくようになり、ドリンクタイプの「BifiX1000」や「脂肪ゼロ」を発売するなど、商品の幅が大きく広がりました。「ほんのり甘く、そのまま食べやすい」ことが特長だったBifiXヨーグルトですが、2017年には「甘くないBifiXヨーグルトが食べたい」「シリアルとまぜやすいBifiXヨーグルトが欲しい」というお客様の声に応えて、「甘くないプレーン」を発売。**2019年には食物繊維イヌリンを新たに配合し、「おいしい相乗効果」が得られるようになりました。**

BifiXヨーグルトのおいしさの秘密

①ビフィズス菌BifiXとイヌリンのおいしい相乗効果

BifiXヨーグルトは、チコリ根を原料とした100%野菜由来の食物繊維イヌリンを配合しています。イヌリンは、野菜から取りづらい天然由来の水溶性食物繊維です。これらの発酵する食物繊維イヌリンをエサにして、おなかで増えるビフィズス菌BifiXは元気に働きます。また、食物繊維イヌリンを配合することで、ほんのりとした甘みやとろみがつき、乳感のある味やなめらかさが楽しめるヨーグルトになります。



②こだわりの食感

実は、BifiXヨーグルトは**フレーバーによって食感が違います！**

そのまま食べて頂くことが多い、甘みのついた「ほんのり甘い」や「ほんのり甘い脂肪ゼロ」は食べやすく、食感を楽しめるように寒天を使用した**固めの食感**に。寒天食感には、ほろりと崩れやすいものから、ゼリーの様に弾力のある食感まで幅広くありますが、その中でも、この2品はつるんとした口溶けのよい食感で、飽きずに続けられるよう、とことん食感にもこだわりました。

「プレーン砂糖不使用」はシリアルやフルーツなどと絡めやすいように、**なめらかな食感**にこだわり、様々な素材と一緒に楽しむこともできます。



③「なめらか前発酵製法」でなめらかマイルドな味に

ヨーグルトの発酵方法には、容器に充填する前に発酵させる「前発酵」と、充填後に発酵させる「後発酵」という2種類の製法があります。一般的なヨーグルトは、容器に詰めて「後発酵」させることが多いですが、**BifiXヨーグルトは「前発酵」にこだわり、容器に詰める前にヨーグルトをきめ細くなめらかに仕上げから充填しています。**この製法により、ヨーグルトの粒子は細かく離水が少ないなめらかな食感になります。酸味もマイルドになり、毎日続けられる美味しさを実現しています。これが「**なめらか前発酵製法**」です。

また、離水を減らすことで、シリアル等がふやけずおいしく食べることができる嬉しい効果も！



タンクの中でなめらかに発酵させます

◆ヨーグルト豆知識：乳酸菌入りヨーグルトとビフィズス菌も入っているヨーグルトの違い

意外と知られていませんが、ヨーグルトは一般的に乳酸菌で作られており、**全てのヨーグルトにビフィズス菌が入っているとは限りません。**同じ善玉菌でも、ビフィズス菌と乳酸菌は大きく特徴が異なる菌で、乳酸菌は主に小腸に、ビフィズス菌は主に大腸に棲息しています。また、腸内環境に占める割合はビフィズス菌の方が高く、体の様々な組織（臓器や器官）に影響していることがわかってきています。



- 「BifiXヨーグルト」ブランドサイト：<https://cp.glico.com/bifix/>
- 「BifiXヨーグルト」公式twitter：https://twitter.com/BifiX_Glico

2021年8月時点「BifiXヨーグルト」最新情報

「BifiX腸内フローラ検査キット」を使って、簡単に腸内フローラを検査できます

人間の腸にはおよそ1,000種類の菌が存在していると言われ、それらは大きく①有益な「善玉菌」②有害な「悪玉菌」③どちらでもない「日和見菌」の3種類に区別されます。これら①～③の菌が腸内で日々生存競争を繰り返すことで、腸内環境を変化させています。ビフィズス菌は①の善玉菌にあたります。

江崎グリコ公式ファンサイトのwith Glicoで販売している「BifiX腸内フローラ検査キット」は、キット同梱の採便キットを使い便を採取し、郵送いただくことで、腸内フローラ（腸内細菌叢）を調べることができる検査キットです。腸内のビフィズス菌、痩せ菌、長寿菌などの種類や比率を知ることができ、あなたの体質や健康状態がわかります。

購入・詳細はこちら：

<https://www.glico-direct.jp/kenko/wellness/item-18070001/>



BifiX 腸内フローラ検査キット一式

21年秋「腸内年齢チャレンジキャンペーン」が実施されます

BifiXヨーグルトでは、元気なビフィズス菌を育てよう！食物繊維で！をテーマに、レシートで応募頂いた方の中から抽選で総計1,001名様に賞品が当たる「腸内年齢チャレンジキャンペーン」を実施します。

【賞品】Aコース(3個購入)：オリジナルQUOカード(500円分) 950名様

Bコース(10個購入)：腸内フローラ検査キット 51名様

【レシート有効期間】2021年8月30日(月)～2021年12月13日(月)

【応募締切】2021年12月13日(月)23:59 ※郵送応募の場合、当日消印有効

【対象商品】BifiXヨーグルト全品（ドリンクタイプ除く）

【応募宛先】〒158-8540 「BifiX腸内年齢チャレンジキャンペーン」事務局

★BifiXヨーグルト砂糖不使用375gを含む応募だと当選確率が2倍に！

キャンペーン詳細はこちら：<https://cp.glico.com/bifix-2021fall/>



発売中の商品一覧

BifiXヨーグルト



プレーン砂糖不使用
375g

ほんのり甘い
375g

ほんのり甘い脂肪ゼロ
375g

脂肪ゼロ
140g

生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXと、発酵する食物繊維イヌリンが入ったヨーグルト。「プレーン砂糖不使用」はシリアルなどにも絡めやすいなめらかな食感。「ほんのり甘い」は寒天を使った固めの食感で、ほんのりとした甘みがついているので、そのままおいしく食べられます。

「おなかに素材+」シリーズはおなかにうれしい素材を更にプラスし、様々なフレーバーが楽しめるようにしました。

BifiXおなかに素材+ヨーグルト



アロエ
330g

白桃&ザクロ
330g

皮入りオレンジ
330g

こんにやくゼリーぶどう味
330g

BifiX腸活ヨーグルト -食物繊維たっぷり- 100g

生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXと、食物繊維イヌリンがたっぷり3g入ったドリンクヨーグルト。ほんのり甘いやさしいおいしさ、脂肪ゼロタイプで、おいしく続けられる腸活ヨーグルトです。

